Thinking of you
Electrolux

EKK6450AO

NL FORNUIS	GEBRUIKSAANWIJZING	2
FR CUISINIÈRE	NOTICE D'UTILISATION	35

Downloaded from www.vandenborre.be

INHOUD

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE 3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN 4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT 7
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK 8
5. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK 9
6. KOOKPLAAT - HANDIGE AANWIJZINGEN EN TIPS 10
7. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING 10
8. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK 11
9. OVEN - KLOKFUNCTIES 13
10. OVEN - HANDIGE AANWIJZINGEN EN TIPS 14
11. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING 25
12. PROBLEMEN OPLOSSEN 28
13. MONTAGE 29

WE DENKEN AAN U

Bedankt om een Electrolux-apparaat te kopen. U koos voor een product dat jaren professionele ervaring en innovatie bevat. Ingenieus en stijlvol, het werd ontworpen met u in het achterhoofd. Wanneer u het gebruikt, kunt u er op vertrouwen dat u keer op keer fantastische resultaten zult krijgen.

Welkom bij Electrolux.

Ga naar onze website voor:

Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:
www.electrolux.com

Registreer uw product voor een betere service:
www.electrolux.com/productregistration

Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:
www.electrolux.com/shop

KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.
Zorg er als u contact opneemt met de klantenservice voor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.
De informatie staat op het typeplaatje. model, productnummer, serienummer.

Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie.

Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

Downloaded from www.vandenborre.be

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

1.2 Algemene veiligheid

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. De verwarmingselementen niet aanraken.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand nooit met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam, d.w.z. met een deksel of blusdeken.
- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Wees voorzichtig als u de opslaglade aanraakt. Deze kan heet worden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrail in de omgekeerde volgorde.
- Verwijder spillage van het deksel voordat u het opent. Laat de kookplaat afkoelen voordat u het deksel sluit.

2. ⚠ VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit apparaat is geschikt voor de volgende markten: BE LU

2.1 Montage

⚠ **WAARSCHUWING!**
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Installeer het apparaat niet op een platform.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat hete pennen van het apparaat vallen als de deur of het raam wordt geopend.

⚠ **WAARSCHUWING!**
Installeer een stabilisator om te voorkomen dat het apparaat kantelt. Raadpleeg de installatiegids.

Downloaded from www.vandenborre.be

Aansluiting op het elektriciteitsnet

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Neem contact op met de service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

Gasaansluiting

- Alle gasaansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Zorg ervoor dat er koude luchtcirculatie in het apparaat aanwezig is.
- Op het typeplaatje staat informatie over de gastoevoer.
- Dit apparaat mag niet aangesloten worden op een inrichting dat producten afvoert voor verbranding. Sluit het apparaat aan volgens de geldende installatieregels. Let op de vereisten voor voldoende ventilatie.

2.2 Gebruik

WAARSCHUWING!
Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Houd de deur van het apparaat altijd dicht als het apparaat in werking is.
- Leg geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze zijn heet.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd.
- Gebruik alleen stabiel kookgerei met de juiste vorm en een diameter groter dan de afmetingen van de branders.
- Zorg dat de vlam niet uit gaat als u de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.
- Zorg ervoor dat de pannen in het midden van de ringen worden gezet en niet uitsteken over de randen van de kookplaat.
- Gebruik alleen de accessoires die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Plaats geen vlamverdeler op de brander.

WAARSCHUWING!
Brand- of explosiegevaar.

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - Zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  - Leg geen aluminiumfolie op de bodem van het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - laat vochtige schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik voor cakes met veel vocht een diep bakblik. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met leeg kookgerei of zonder kookgerei erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op de kookplaat.

Deksel

- De specificatie van de deksel mag niet worden veranderd.
- Maak de deksel regelmatig schoon.
- Open het deksel niet als er is geknoeid op het oppervlak.
- Schakel alle branders uit voordat u het deksel sluit.
- Sluit het deksel niet tot de kookplaat en de oven volledig zijn afgekoeld.
- Glazen deksels kunnen breken als ze warm worden (indien van toepassing).

2.3 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de service-afdeling.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch emaille (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.
- De branders niet in de afwasautomaat reinigen.

2.4 Binnenverlichting

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.

WAARSCHUWING!
Gevaar voor elektrische schokken!

- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

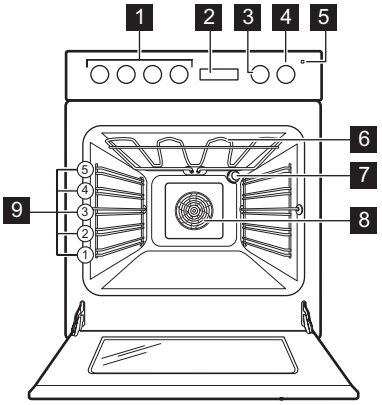
2.5 Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.
- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

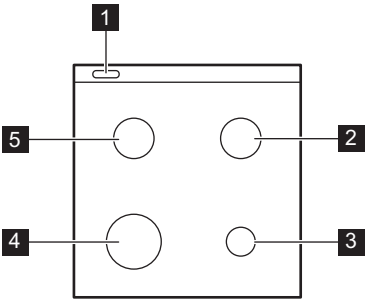
3.1 Algemeen overzicht



1 Toetsen voor de kookplaat
2 Elektronische tijdschakelklok
3 Knop voor ovenfuncties
4 Knop voor de temperatuur
5 Temperatuurweergave
6 Verwarmingselement
7 Ovenlampje
8 Ventilator- en verwarmingselement
9 Inzetniveaus

Downloaded from www.vandenborre.be

3.2 Indeling kookplaat



1 Stoomuitlaat
2 Normale brander
3 Sudderbrander
4 Snelle brander
5 Normale brander

3.3 Accessoires

- **Ovenrek**
  Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Vlakke bakplaat**
  Voor gebak en koekjes.
- **Braadpan**
  Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen.
- **Bewaarlade**
  Onder de ovenruimte bevindt zich een bewaarlade.

4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

4.1 Eerste reiniging

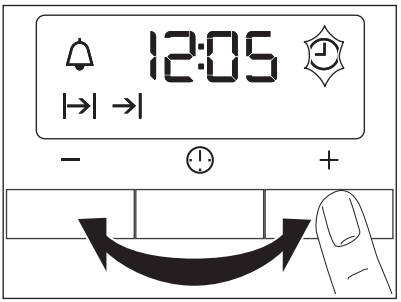
- Verwijder alle accessoires en uitneembare rails (indien van toepassing).
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik.

Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

4.2 Tijd instellen

U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient.

Als het apparaat wordt aangesloten op de stroomtoevoer of na een stroomonderbreking, gaat het indicatielampje voor de tijd knipperen.
Druk op de toets **+** of **-** om de juiste tijd in te stellen.



Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag weer.

Druk om de tijd te wijzigen herhaaldelijk op ⏲ tot het indicatielampje voor de tijd knippert. U moet de functie Bereidingsduur |→| of Einde →| niet gelijktijdig instellen.

4.3 Voorverwarmen

Verwarm het apparaat voor om het resterende vet weg te branden.

Downloaded from www.vandenborre.be

1. Stel de functie en de maximumtemperatuur in.
2. Laat het apparaat een uur aan staan.
3. Stel de functie en de maximumtemperatuur in.
4. Laat het apparaat tien minuten aan staan.
5. Stel de functie en de maximumtemperatuur in.
6. Laat het apparaat tien minuten aan staan.

Accessoires kunnen heter worden dan normaal. Het apparaat kan een vreemde geur en rook afgeven. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie is.

5. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

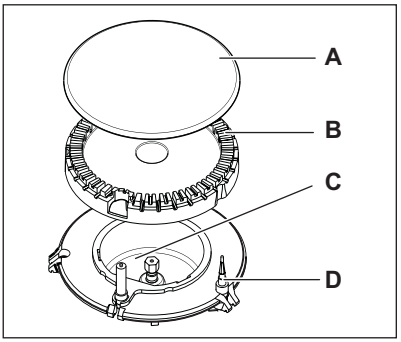
5.1 De branders aansteken

WAARSCHUWING!
Ga voorzichtig te werk bij het gebruik van branders (open vuur) in de keuken. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden in geval van onjuist gebruik van de vlam.

De brander steeds aansteken alvorens het kookgerei erop te plaatsen.

1. Druk de knop helemaal in en draai hem naar de maximale stand . Bij het indrukken van de knop wordt de vonkontsteking automatisch geactiveerd.
2. Houd de bedieningsknop ongeveer 10 seconden ingedrukt. Het thermokoppel kan dan opwarmen. Als u dat niet doet, wordt de gastoevoer onderbroken.
3. Stel de vlam af zodra deze regelmatig brandt.

Als de brander na enkele pogingen niet aan gaat, controleer dan of de kroon en het branderdeksel goed op hun plaats zitten.



A) Branderdeksel
B) Branderkroon
C) Ontstekingsbougie
D) Thermokoppeling

WAARSCHUWING!
Als de brander na 10 seconden niet aan gaat, laat u de knop los en draait u de knop naar de uitstand. Wacht 1 minuut voordat u de brander nogmaals probeert aan te steken.

U kunt de brander aansteken zonder elektrisch apparaat (bijvoorbeeld wanneer er geen elektriciteit is in de keuken). Breng hiertoe de vlam dicht bij de brander, druk de knop 10 seconden in en draai de knop naar de stand voor maximale gasuitgifte.

Als de brander per ongeluk dooft, draait u de knop naar de uitstand. Wacht 1 minuut voordat u de brander nogmaals probeert aan te steken.

Downloaded from www.vandenborre.be

De vonkontsteking kan automatisch starten wanneer u de stekker in het stopcontact steekt, na de installatie of na een stroomonderbreking. Dat is normaal.

5.2 De brander uitschakelen

Draai de knop naar het symbool **0** om de vlam te doven.

WAARSCHUWING!
Draai de vlam altijd lager of schakel de brander uit voordat u de pan van de brander haalt.

6. KOOKPLAAT - HANDIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Energiebesparing

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op het kookgerei.
- Wanneer de vloeistof begint te koken, draait u de vlam omlaag, totdat de vloeistof zachtjes pruttelt.

WAARSCHUWING!
Gebruik pannen met een bodem die geschikt zijn voor de afmeting van de brander.

Brander	Diameter van het kookgerei
Snel	160 - 240 mm
Normaal	120 - 220 mm
Sudder	80 - 160 mm

Gebruik kookgerei met een bodem die zo dik en plat mogelijk is.

7. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Reinig het apparaat telkens na gebruik Gebruik altijd pannen met een schone bodem.

WAARSCHUWING!
Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat gaat uitvoeren.

WAARSCHUWING!
Reiniging van het apparaat met een stoom- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen niet toegestaan.

WAARSCHUWING!
Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, sponzen van staalwol of zuren. Deze kunnen het apparaat beschadigen.

Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

- U kunt de pannendrager verwijderen voor een gemakkelijke reiniging van de kookplaat.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Was de geëmailleerde delen, het deksel en de kroon met een warm sopje en laat ze goed drogen alvorens ze terug te plaatsen.
- Was de onderdelen van roestvrij staal af met water en droog ze vervolgens met een zachte doek.
- De pannendrager **mag niet** in de afwasautomaat worden afgewassen. Hij moet **met de hand** worden afgewassen.
- Als u de pannendrager met de hand afwast, let dan op bij het afdrogen, omdat hij door het emailleerproces soms scherpe randen heeft. Verwijder hardnekkige vlekken zo nodig met een pastareiniger.
- Zorg ervoor dat u de pannendrager na de reiniging correct terugplaatst.
- Om ervoor te zorgen dat de branders goed werken, moeten de armen van de pannendrager in het midden van de brander worden geplaatst.
- **Ga zeer voorzichtig te werk bij het vervangen van de pannendrager, dit om schade aan het oppervlak van de kookplaat te vermijden.**

Droog het apparaat na reiniging af met een zachte doek.

8. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Na het uitschakelen van het apparaat blijft de ventilatie door werken totdat de temperatuur in het apparaat is afgekoeld.

8.2 Het apparaat aan- en uitzetten

1. Draai de knop voor de ovenfuncties naar een ovenfunctie.
2. Draai de knop voor de temperatuur naar een temperatuur.

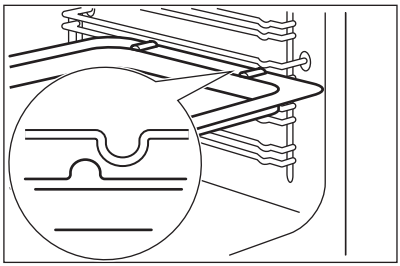
   Het temperatuurlampje gaat aan zolang de temperatuur in het apparaat stijgt.
3. Draai om het apparaat uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur in de uit-stand.

8.3 Ovenfuncties

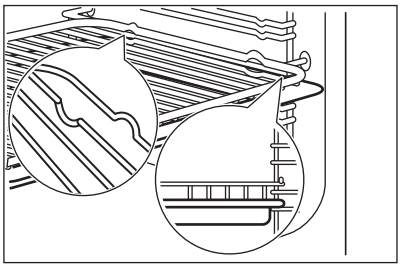
Ovenfunctie		Applicatie
0	Uit-stand	Het apparaat staat uit.
	Multi hetelucht	Voor het braden of braden en bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan één steunhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht. Stel de oventemperatuur (20-40 °C) lager in dan bij bereiding met onder- en bovenwarmte.

Ovenfunctie		Applicatie
	Boven + Onderwarmte	Bakken en braden op één ovenniveau. De bovenste en onderste verwarmingselementen worden gelijktijdig ingeschakeld.
	Pizzafunctie	Om pizza, quiche of pasteitjes te maken. Stel de oventemperatuur (20-40 °C) lager in dan bij bereiding met onder- en bovenwarmte.
	Circulatiegrill	Voor het bakken van grote stukken vlees. Het grillelement en de ovenventilator werken samen, zodat de hetelucht rond de gerechten circuleert.
	Grill intens	Voor het grillen van plat voedsel in grote hoeveelheden. Voor het maken van toast. Het volledige grillelement wordt geactiveerd.
	Drogen	Voor het drogen van gesneden fruit (zoals appels, pruimen, perziken) en groenten (zoals tomaten, courgette of champignons).
	Ontdooien	Voor het ontdooien van diepvriesvoedsel.
	Ovenlampje	Het ovenlampje activeren zonder een bereidingsfunctie.

8.4 De ovenaccessoires plaatsen



De diepe pan en het ovenrooster hebben zijranden. Deze randen en de vorm van de geleidestangen vormen een speciaal accessoire om te zorgen dat het kookgerei niet verschuift.



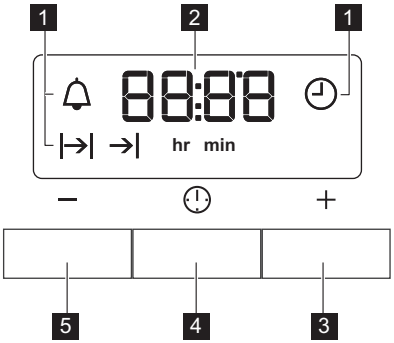
Het ovenrooster en de diepe pan samen plaatsen

Plaats het ovenrooster op de diepe pan. Plaats de diepe pan tussen de geleidestangen van een van de ovenniveaus.

Downloaded from www.vandenborre.be

9. OVEN - KLOKFUNCTIES

9.1 Elektronische tijdschakelklok



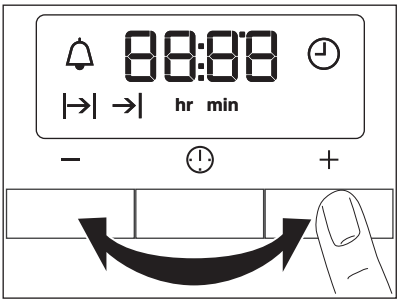
1 Functie-indicatielampjes
2 Tijdindicatie
3 Toets +
4 Keuzetoets
5 Toets -

Klokfunctie		Toepassing
🕘	Tijdstip van de dag	Het tijdstip van de dag instellen, wijzigen of controleren.
🔔	Kookwekker	Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
|→	Duur	Instellen hoe lang het apparaat in werking moet zijn.
→|	Einde	Instellen wanneer het apparaat moet worden uitgeschakeld.

U kunt Duur en Eindtijd tegelijkertijd gebruiken om in te stellen wanneer het apparaat moet worden geactiveerd, en vervolgens gedeactiveerd. Stel eerst de Duur in, en daarna de Eindtijd.

9.2 De klokfuncties instellen

1. Stel voor Bereidingsduur |→| en Einde →| een ovenfunctie en temperatuur in. Dit is niet nodig voor de kookwekker 🔔.
2. Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het functielampje voor de benodigde klokfunctie knippert.



3. Druk op + of - om de benodigde klokfunctie in te stellen.

   Het display toont de weergave voor de klokfunctie die u instelt. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, knippert het indicatielampje en klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal.

   Bij de functies Bereidingsduur |→| en Einde →| schakelt het apparaat automatisch uit.
4. Druk op een toets om het signaal uit te zetten.

Downloaded from www.vandenborre.be

5. Draai de knop voor de ovenfuncties en de temperatuurknop naar de uit stand.

9.3 De klokfuncties annuleren

1. Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het gewenste functielampje knippert.
2. Druk op de toets - en houdt de toets ingedrukt.
   De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

10. OVEN - HANDIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

De temperaturen en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

LET OP!
Gebruik voor cakes met veel vocht een diep bakblik. Vruchtensappen kunnen het emaille beschadigen.

10.1 Bakken

Algemene aanwijzingen

- Uw nieuwe oven kan een andere bak-/braadverhouding hebben dan het apparaat dat u tot nu toe gebruikt heeft. Pas uw normale instellingen (temperatuur, gaartijden) en de ovenniveaus aan de tabelwaarden aan.
- Bij langere baktijden kunt u de oven ca. 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen, om te profiteren van de restwarmte.

Wanneer u diepgevroren levensmiddelen gebruikt, kunnen de platen in de oven tijdens het bakken vervormen. Wanneer de platen afkoelen, verdwijnt de vervorming.

Aanwijzigen bij de baktabellen

- Wij raden aan om de eerste keer de lagere temperatuur in te stellen.
- Als u geen concrete aanwijzingen kunt vinden voor uw eigen recept, kijkt u dan bij een soortgelijk product.
- Bij het bakken van gebak op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10-15 minuten langer zijn.
- Als het gebak niet overal even hoog is, wordt het gebak in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval de temperatuurinstelling niet. De verschillen verminderen tijdens het bakproces.

10.2 Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is te licht van kleur.	Verkeerde rekstand.	Plaats de cake lager.
De cake zakt in (wordt klef, klonterig, streperig).	De oventemperatuur is te hoog.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur lager in.
De cake zakt in (wordt klef, klonterig, streperig).	Te korte baktijd.	Baktijd verlengen. **Baktijden kunnen niet worden verkort door hogere baktemperaturen.**

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De cake zakt in (wordt klef, klonterig, streperig).	Er zit te veel vloeistof in het mengsel.	Minder vocht gebruiken. Let op de kneedtijden, vooral bij het gebruik van keukenmachines.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur hoger in.
De cake is te droog.	Te lange baktijd.	De volgende keer dat u een cake bakt, gebruikt u een kortere baktijd.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	De baktemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	Het deeg is niet gelijkmatig verdeeld.	Verdeel het deeg gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur een beetje hoger in.

10.3 Multi hetelucht

Bakken op één gebruiksniveau

Bakken in vormen

Verwarmingssoort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Tulband of brioche	2	150 - 160	50 - 70
Zandgebak/vruchtencake	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 **1)**	25 - 40
Taartbodem van zandtaartdeeg	2	170-180 **1)**	10 - 25
Taartbodem - roerdeeg	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 vormen Ø20cm, diagonaal geplaatst)	2 - 3	160	60 - 90

1) Oven voorverwarmen

Download

Gebak op bakplaat

Verwarmings-soort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Kruimeltaart (droog)	3	150 - 160	20 - 40
Vruchtentaart (op gistdeeg/roerdeeg) 1)	3	150	35 - 55
Vruchtentaart met kruimeldeeg	3	160 - 170	40 - 80

1) Gebruik diepe pan

Koekjes

Verwarmings-soort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Zandkoekjes	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Roerdeegkoekjes	3	150 - 160	15 - 20
Eiwitgebak, schuimgebak	3	80 - 100	120 - 150
Bitterkoekjes	3	100 - 120	30 - 50
Klein gerezen gebak	3	150 - 160	20 - 40
Klein bladerdeeggebak	3	170 - 180 1)	20 - 30
Bolletjes	3	160 1)	10 - 35
Small cakes (20 per plaat)	3	150 1)	20 - 35

1) Oven voorverwarmen

Tabel voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

Schotel	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	1	160 - 170 1)	15 - 30
Gevulde groente	1	160 - 170	30- 60

1) Oven voorverwarmen

Downloaded fr

Bakken op meerdere niveaus

Gebak op bakplaat

Verwarmingssoort	Plaathoogte 2 niveaus	Temperatuur °C	Tijd in min.
Roomsoezen/tompoezen	2/4	160 - 180 1)	25 - 45
Kruimeltaart	2/4	150 - 160	30 - 45

1) Oven voorverwarmen

enborre.be

Koekjes/small cakes/gebak/broodjes

Verwarmingssoort	Plaathoogte 2 niveaus	Temperatuur °C	Tijd in min.
Zandkoekjes	2/4	150 - 160	20 - 40
Zandtaartdeeg/ Deegreepjes	2/4	140	25 - 45
Roerdeegkoekjes	2/4	160 - 170	25 - 40
Eiwitgebak, schuimgebak	2/4	80 - 100	130 - 170
Bitterkoekjes	2/4	100 - 120	40 - 80
Klein gerezen gebak	2/4	160 - 170	30 - 60
Klein bladerdeeggebak	2/4	170 - 180 1)	30 - 50
Bolletjes	2/4	180 1)	25- 40
Small cakes (20 per plaat)	2/4	150 1)	20 - 40

1) Oven voorverwarmen

10.4 Bakken op één niveau: ▭

Bakken in vormen

Verwarmingssoort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Tulband of brioche	2	160 - 180	50 - 70
Zandgebak/vruchtencake	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 1)	25 - 40
Taartbodem van zandtaartdeeg	2	190 - 210 1)	10 - 25

Down

Verwarmings-soort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Taartbodem - roerdeeg	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 vormen Ø20cm, diagonaal geplaatst)	1 - 2	180	60 - 90
Hartige taart (bijv. quiche lorraine)	1	180 - 220	35- 60
Kwarktaart	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Oven voorverwarmen

orre.be

Gebak op bakplaat

Verwarmings-soort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Vlechtbrood/ broodkrans	2	170 - 190	40 - 50
Kerststol	2	160 - 180 **1)**	50 - 70
Brood (roggebrood): **1.** Eerste deel van het bakproces. **2.** Tweede deel van het bakproces.	1 - 2	**1.** 230 **1)** **2.** 160 - 180 **1)**	**1.** 20 **2.** 30 - 60
Roomsoezen/tompoezen	3	190 - 210 **1)**	20 - 35
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	3	180 - 200 **1)**	10 - 20
Kruimeltaart (droog)	3	160 - 180	20 - 40
Amandelcake/suikertaart	3	190 - 210 **1)**	20 - 30
Vruchtentaart (op gistdeeg/roerdeeg) **2)**	3	170	35 - 55
Vruchtentaart met kruimeldeeg	3	170 - 190	40 - 60
Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijv. kwark, room, puddingvulling)	3	160 - 180 **1)**	40 - 80

Down

Verwarmings-soort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Pizza (met veel garnering) **2)**	1 - 2	190 - 210 **1)**	30 - 50
Pizza (dunne korst)	1 - 2	220 - 250 **1)**	15 - 25
Ongedesemd brood	1	230 - 250	10 - 15
Vlaaien (CH)	1	210 - 230	35 - 50

1) Oven voorverwarmen
2) Gebruik diepe pan

enborre.be

Koekjes

Verwarmings-soort	Inzetniveaus	Temperatuur °C	Tijd in min.
Zandkoekjes	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 **1)**	20 - 35
Roerdeegkoekjes	3	170 - 190	20 - 30
Eiwitgebak, schuimgebak	3	80 - 100	120- 150
Bitterkoekjes	3	120 - 130	30 - 60
Klein gerezen gebak	3	170 - 190	20 - 40
Klein bladerdeeggebak	3	190 - 210 **1)**	20 - 30
Bolletjes	3	190 - 210 **1)**	10 - 55
Small cakes (20 per plaat)	3 - 4	170 **1)**	20 - 30

1) Oven voorverwarmen

Tabel voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

Schotel	Inzetniveaus	Temperatuur °C	Tijd in min.
Pastaschotel	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	1	180 - 200	35 - 50
Groentegratin	1	180 - 200 **1)**	15 - 30
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	1	200 - 220 **1)**	15 - 30
Zoete ovenschotels	1	180 - 200	40 - 60
Visschotels	1	180 - 200	40 - 60

Downloaded from ww

Schotel	Inzetniveaus	Temperatuur °C	Tijd in min.
Gevulde groente	1	180 - 200	40 - 60

1) Oven voorverwarmen

10.5 Pizzafunctie

Verwarmings-soort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd min.
Pizza (dunne korst) **1)**	1 - 2	200 - 230 **2)**	10 - 20
Pizza (met veel garnering) **1)**	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Taarten	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Spinazietaart	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (hartige taart)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Zwitserse flan	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Kwarktaart	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Appeltaart, bedekt	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Groentetaart	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Ongedesemd brood	2 - 3	230 - 250 **2)**	10 - 20
Bladerdeegtaart	2 - 3	160 - 180 **2)**	45 - 55
Flammekuchen	2 - 3	230 - 250 **2)**	12 - 20
Piroggen (Russische variant op calzone)	2 - 3	180 - 200 **2)**	15 - 25

1) Gebruik diepe pan

2) Oven voorverwarmen

10.6 Braden

Braadservies

- Gebruik hittebestendig servies om te braden (lees de instructies van de fabrikant).
- Grote braadstukken kunt u direct in de diepe braadpan braden (indien aanwezig) of op een rooster boven de braadpan.
- Braad mager vlees in een braadpan met deksel. Op die manier blijft het vlees sappiger.
- Alle soorten vlees, die een korst moeten krijgen, kunt u in de braadschaal zonder deksel braden.

Downloaded fr

10.7 Braden met boven- en onderwarmte

Rundvlees

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Stoofvlees	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Rosbief of ossehaas: rood	per cm dikte	1	230 - 250[1)]	6 - 8
Rosbief of ossehaas: medium	per cm dikte	1	220 - 230	8 - 10
Rosbief of ossehaas: gaar	per cm dikte	1	200 - 220	10 - 12

1) Oven voorverwarmen

Varkensrug

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Schouderstuk, nekstuk, hamlap	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Kotelet, ribbetje	1-1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Gehaktbrood	750 g -1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Varkensschenkel (voorgekookt)	750 g -1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Kalfsvlees

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Geroosterd kalfsvlees[1)]	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Kalfsschenkel	1,5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

1) gebruik een afgesloten braadpan

Lamsvlees

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Lamsbout, geroosterd lamsvlees	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Lamsrug	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Download

Wild

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Hazenrug, hazenbout	tot 1 kg	1	220 - 240 1)	30 - 40
Reerug, hertenrug	1,5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Reebout, hertenbout	1,5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Oven voorverwarmen

...nborre.be

Gevogelte

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Stukken gevogelte	200-250g elk	1	220 - 250	20 - 40
Halve kip	400-500 g elk	1	220 - 250	35 - 50
Kip, haantje	1-1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Eend	1,5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Gans	3,5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Kalkoen	2,5-3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Kalkoen	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Vis

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Hele vis	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

10.8 Braden met circulatiegrill

Rundvlees

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd min.
Rosbief of ossehaas: rood	per cm dikte	1	190 - 200 1)	5 - 6
Rosbief of ossehaas: medium	per cm dikte	1	180 - 190	6 - 8
Rosbief of ossehaas: gaar	per cm dikte	1	170 - 180	8 - 10

1) Oven voorverwarmen

Download

Varkensrug

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd min.
Schouderstuk, nekstuk, hamlap	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotelet, ribbetje	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Gehaktbrood	750 g -1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Varkensschenkel (voorgekookt)	750 g -1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Kalfsvlees

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd min.
Geroosterd kalfsvlees	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kalfsschenkel	1,5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lamsvlees

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd min.
Lamsbout, geroosterd lamsvlees	1-1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Lamsrug	1-1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Gevogelte

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd min.
Stukken gevogelte	200-250 g elk	1	200 - 220	30 - 50
Halve kip	400-500 g elk	1	190 - 210	35 - 50
Kip, haantje	1-1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Eend	1,5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Gans	3,5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Kalkoen	2,5-3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Kalkoen	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

10.9 Grillen

Gebruik de grilfunctie altijd met maximale temperatuurinstelling

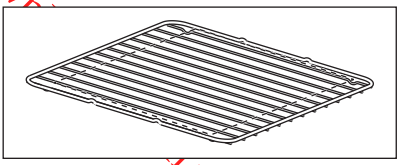
Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn

Lege oven met grilfuncties altijd 5 minuten voorverwarmen.

Down

- Rooster op inschuifhoogte plaatsen, zoals aangeraden in grilleertabel.
- Altijd de pan plaatsen om vet op te vangen op de eerste inschuifhoogte.
- Alleen platte stukken vlees of vis grillen.

De grillzone bevindt zich in het midden van het rooster



www.

Grillen

Voedingssoorten voor grillen	Plaathoogte	Temperatuur °C	Grilltijd in min.	
			1e kant	2e kant
Burgers	4	Maximaal [1]	9 - 15	8 - 13
Varkenshaas	4	Maximaal	10 - 12	6 - 10
Worstjes	4	Maximaal	10 - 12	6 - 8
Runderfilet, kalfsbiefstukken	4	Maximaal	7 - 10	6 - 8
Geroosterd brood	4 - 5	Maximaal [1]	1 - 4	1 - 4
Brood met iets erop	4	Maximaal	6 - 8	-

[1] Oven voorverwarmen

10.10 Drogen

Dek de ovenroosters met bakpapier af. Voor de beste resultaten: schakel het apparaat na de eerste helft van de vereiste tijd uit. Open de deur en laat het apparaat afkoelen. Hierna kunt u het droogproces afronden.

Groenten

Voedsel om te drogen	Plaathoogte		Temperatuur °C	Tijd in uren (richtwaarde)
	1 niveau	2 niveaus		
Bonen	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Paprika's	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Groente in het zuur	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Paddestoelen	3	2/4	50 - 60	6 - 8
Kruiden	3	2/4	40 - 50	2 - 3

Fruit

Voedsel om te drogen	Plaathoogte		Temperatuur °C	Tijd in uren (richtwaarde)
	1 niveau	2 niveaus		
Pruimen	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Abrikozen	3	2/4	60 - 70	8 - 10

Down

Voedsel om te drogen	Plaathoogte		Temperatuur °C	Tijd in uren (richtwaarde)
	1 niveau	2 niveaus		
Schijfjes appel	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Peren	3	2/4	60 - 70	6 - 9

10.11 Ontdooien

Haal het voedsel uit de verpakking. Doe het voedsel op een bord.

Gebruik voor het afdekken geen borden of schotels. Hierdoor kan de ontdooitijd worden verlengd.
Gebruik de eerste rekstand van de oven. Het inzetniveau onderaan.

www.vand

Schotel	Ontdooitijd in min.	Verdere ontdooitijd in min.	Opmerking
Kip 1000 g	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen, halverwege de tijd omdraaien
Vlees, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien
Vlees, 500 g	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien
Forel, 150g	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien, 300g	30 - 40	10 - 20	-
Boter, 250g	30 - 40	10 - 15	-
Room, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Room kan ook met nog licht bevroren deeltjes goed worden geklopt
Taart, 1400 g	60	60	-

11. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vuil laat zich dan het makkelijkst verwijderen en kan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een schoonmaakmiddel.
- Accessoire met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Hierdoor kan de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd.

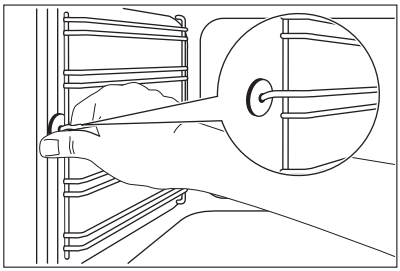
Downloaded from www.vandenborre.be

Apparaten van roestvrij staal of aluminium:
Maak de ovendeur alleen met een natte spons schoon. Drogen met een zachte doek.
Vermijd het gebruik van staalwol, zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken van de oven beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon.

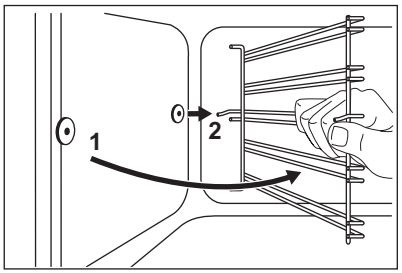
11.1 Inschuifrails

U kunt de inschuifrails verwijderen om de zijwanden te reinigen.

Verwijderen van de inschuifrails



1. Trek de inschuifrails bij de voorkant uit de zijwand.



2. Trek de inschuifrail bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.

De inschuifrails installeren

Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

Geldig bij de telescopische geleiders:
De pinnetjes op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen!

LET OP!
Zorg ervoor dat de langste bevestigingsdraad voorin wordt aangebracht. De uiteinden van de twee draden moeten naar achteren wijzen. Incorrecte installatie kan schade aan het email toebrengen.

11.2 De ovendeur reinigen

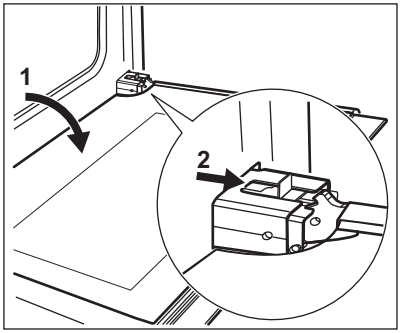
Om het reinigen te vergemakkelijken, verwijdert u best de ovendeur.

WAARSCHUWING!
Zorg dat het glas is afgekoeld alvorens u de glasplaat schoonmaakt. De glazen panelen kunnen breken.

WAARSCHUWING!
Als de glasplaten beschadigd raken of bekrast worden, worden ze zwak en kunnen ze breken. Om dit te voorkomen, moet u ze vervangen. Voor meer informatie, neemt u contact op met de service afdeling.

Downloaded from www.vanbenborre.be

De deur verwijderen:



1. Open de deur helemaal.
2. Verplaats de schuif totdat u een klik hoort.
3. Sluit de deur tot de schuif vergrendelt.
4. Verwijder de deur.

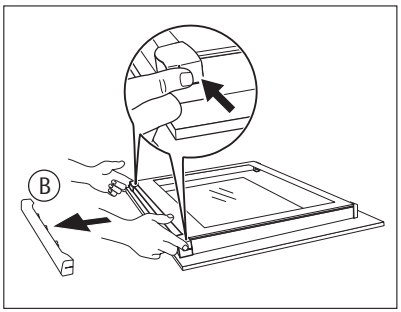
Om de deur te verwijderen, trek de deur eerst aan de ene zijde naar buiten en daarna aan de andere zijde.

Wanneer u klaar bent met reinigen, plaatst u de ovendeur terug in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat u een klik hoort wanneer u de deur terugplaatst. Gebruik indien nodig enige kracht.

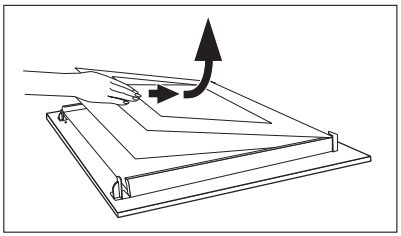
11.3 Ovenglasplaten

De glasplaten van de ovendeur op uw product kunnen in type en vorm verschillen van de voorbeelden die u hier ziet. Het aantal glasplaten kan ook verschillen.

Verwijderen en reinigen van de deurglazen



1. Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.



2. Trek de deur naar voor om deze te verwijderen.
3. Houd de deurglasplaten aan de bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleiding.
4. Reinig de glasplaten.

Voer de bovenstaande stappen uit in omgekeerde volgorde om de panelen te installeren.

LET OP!
De verwijderbare glasplaten hebben een markering aan één zijde. Zorg ervoor dat de markering zich in de linkerbovenhoek bevindt.

Download

11.4 Ovenlampje

WAARSCHUWING!
Wees voorzichtig als u de ovenlamp vervangt. Er bestaat risico op elektrische schokken.

Voordat u het ovenlampje vervangt:

- Schakel de oven uit.
- Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.

Leg een doek op de bodem van de oven om schade aan het ovenlampje en het afdekglaasje te voorkomen.

Het ovenlampje vervangen

1. Het afdekglas van het lampje bevindt zich in de achterkant van de ovenruimte.

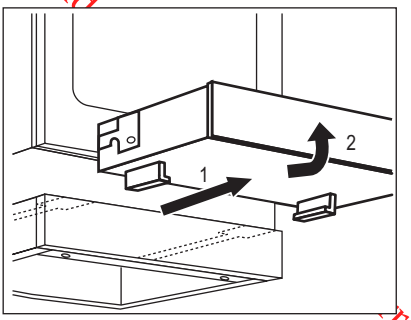
   Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje met de relevante tegen 300 °C hittebestendig ovenlampje.

   Gebruik hetzelfde ovenlamptype.
4. Plaats het afdekglas terug.

11.5 De lade verwijderen

De lade onder de oven kan worden verwijderd om gemakkelijker te worden schoongemaakt.

1. Trek de lade volledig naar buiten, tot deze niet verder kan.



2. Til de lade iets schuin omhoog en verwijder de lade uit de steunrails.

De lade plaatsen

1. Plaats de lade op de steunrails. Zorg ervoor dat de uitsparingen goed in de rails vallen.
2. Laat de lade tot horizontale stand zakken en duw de lade naar binnen.

WAARSCHUWING!
Wanneer de oven in gebruik is, kan de lade heet worden. Bewaar geen ontvlambare dingen in de oven (bijv. schoonmaakmiddelen, plastic zakken, ovenhandschoenen, papier, reinigingssprays, enz).

12. PROBLEMEN OPLOSSEN

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er is geen vonk als de brander wordt aangestoken	Er is geen elektrische voeding	Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de elektrische voeding is ingeschakeld.
Er is geen vonk als de brander wordt aangestoken	Er is geen elektrische voeding	Onderzoek de huisinstallatie (zekeringenkast).

Down

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er is geen vonk als de brander wordt aangestoken	De branderdeksel en kroon zitten niet goed op hun plaats	Controleer of de branderdeksel en kroon goed op hun plaats zitten.
De vlam gaat meteen na de ontsteking uit	Het thermokoppel is niet voldoende opgewarmd	Houd, na het ontsteken van de vlam, de knop circa 5 sec. ingedrukt.
De gasring brandt onregelmatig	De branderkroon is verstopt met etensresten	Controleer of de hoofdsproeier niet verstopt is en of de branderkroon schoon is.
De oven wordt niet warm	De oven is niet ingeschakeld	Schakel de oven in
De oven wordt niet warm	De klok is niet ingesteld	Stel de klok in
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld	Controleer de kookstanden
De oven wordt niet warm	De zekering in de zekeringkast is doorgebrand	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer doorslaat, raadpleeg dan een bevoegde elektricien.
Het ovenlampje brandt niet	Het ovenlampje is kapot	Vervang het ovenlampje
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan
Op het display verschijnt "12.00"	Een stroomonderbreking	Stel de klok opnieuw in

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de klantenservice.
De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de binnenkant van de oven.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.) .....

Productnummer (PNC) .....

Serienummer (S.N.) .....

13. MONTAGE

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Afmetingen	
Hoogte	847 - 867 mm

Afmetingen	
Breedte	596 mm
Diepte	600 mm
Ovencapaciteit	74 l

Bypassdiameter

Brander	Ø By-pass in 1/100 mm
Sudder	28
Normaal	32

Brander	Ø By-pass in 1/100 mm
Snel	42
Categorie Apparaat	II2E+3+
Gastoevoer	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
	G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar

Gasbranders

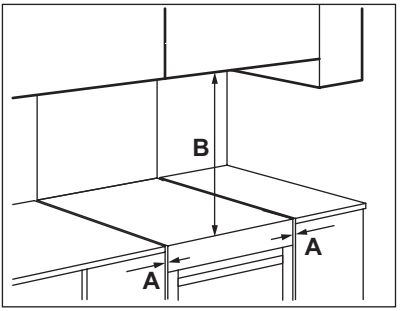
BRANDER		Sudder-brander	Normale brander	Rapid (Snel)
AARDGAS G20 20 mbar	Nominaal vermogen (kW)	1	1.9	3
	Branderbelasting (m3/h)	0.095	0.181	0.286
	Inspuitermarkering 1/100 mm	70	96	121
LPG (Butaan/Propaan) G30 28-30 mbar	Nominaal vermogen (kW)	1	2	2.9
	Branderbelasting (g/h)	73	145	211
	Inspuitermarkering 1/100 mm	50	71	88
Stadsgas G110 8 mbar[1)]	Nominaal vermogen (kW)	1	2	2.8
	Branderbelasting (m3/h)	0.227	0.453	0.635
	Inspuitermarkering 1/100 mm	142	210	291
	Diameter luchtregelaar (mm)	10	10	16
Stadsgas G130 8 mbar[1)]	Nominaal vermogen (kW)	1	2	2.9
	Branderbelasting (m3/h)	0.140	0.280	0.406
	Inspuitermarkering 1/100 mm	127	195	255

[1)] Om het gastype te wijzigen, moeten de inspuiters apart worden aangevoerd.

Downloaded from www.vandenborre.be

13.1 Locatie van het apparaat

U kunt uw vrijstaand apparaat met kasten aan een of twee zijden en in de hoek plaatsen.



Minimum afstanden

Afmetingen	mm
A	2
B	685

13.2 Gasaansluiting

Kies vaste aansluitingen of gebruik een flexibele leiding van roestvrij staal, in overeenstemming met de voorschriften die van kracht zijn. Als u flexibele metalen leidingen gebruikt, moet u opletten dat deze niet in aanraking komen met bewegende onderdelen, of dat ze niet vastgeklemd worden.

13.3 Aansluiting van flexibele niet-metalen leidingen

Als het mogelijk is om de aansluiting overal in de aansluitzone gemakkelijk te controleren, kunt u een flexibele leiding gebruiken. De flexibele leiding moet goed worden aangespannen door klemmen.
Montage: gebruik de leidinghouder. Koppel altijd de pakking vast. Ga vervolgens door met de gasaansluiting. De flexibele leiding is klaar voor gebruik als de leiding:

- niet warmer wordt dan kamertemperatuur, warmer dan 30 °C;
- niet langer is dan 1500 mm;
- geen knikken vertoont;
- niet onderworpen is aan tractie of torsie;
- niet in aanraking komt met scherpe randen of hoeken;
- gemakkelijk onderzocht kan worden om de toestand ervan te controleren.

De controle van de staat van de flexibele leiding bestaat erin te controleren of:

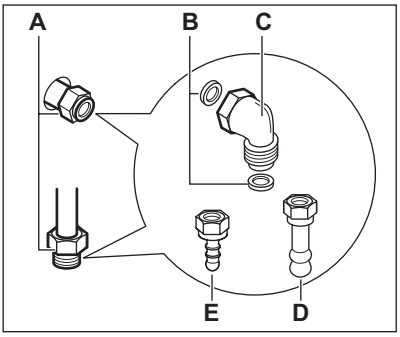
- de leiding geen barsten, sneden, vlekken of brandsporen vertoont op de twee uiteinden en over de volledige lengte;
- het materiaal niet gehard is, maar de juiste elasticiteit vertoont;
- de bevestigingsklemmen niet verroest zijn;
- de vervaldatum niet is verstreken.

Als er één of meerdere defecten waarneembaar zijn, mag de leiding niet worden gerepareerd, maar moet deze worden vervangen.

Controleer wanneer de installatie is voltooid of alle leidingfittingen goed zijn afgedicht. Gebruik een zeepoplossing, geen vlam!

De gastoevoer bevindt zich aan de achterkant van het bedieningspaneel.

WAARSCHUWING!
Trek de stekker uit het stopcontact of trek de zekering uit vóór u het gas aansluit. Sluit de hoofdkraan van de gastoevoer.



A) Gasaansluitingspunt (er is slechts één punt geschikt voor het apparaat)
B) Pakking
C) Instelbare aansluiting
D) Houder voor de aardgaspijp
E) LPG leidinghouder

Downloaded from www.vandenborre.be

Het toestel is ingesteld op standaard gas. Als u de instelling wilt wijzigen, kiest u de bijbehorende pijphouder uit de lijst. Gebruik altijd de pakkingafdichting.

13.4 Aanpassing aan verschillende types gas

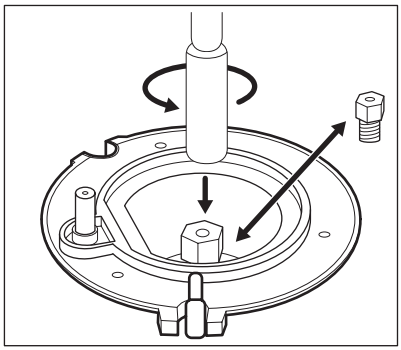
WAARSCHUWING!
Alleen bevoegde personen mogen de afstelling aan verschillende types gas uitvoeren.

Dit apparaat is bedoeld om met aardgas te werken.
Met de correcte gasinspuiters kan het apparaat ook met vloeibaar gas werken.

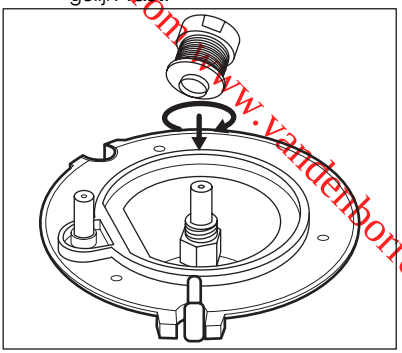
WAARSCHUWING!
Alvorens de inspuiters te plaatsen, moet u ervoor zorgen dat de gasbedieningsknoppen in de uitstand zijn gedraaid en het apparaat niet op het elektriciteitsnet is aangesloten. Laat het apparaat volledig afkoelen. U kunt letsel oplopen.

13.5 Vervanging van gasinspuiters

1. Verwijder de pannendrager.
2. Verwijder de branderkappen en -kronen.
3. Verwijder de inspuiters met dopsleutel nr. 7. Vervang ze door de inspuiters die nodig zijn voor het type gas dat u gebruikt.



Om naar stadsgas te veranderen (G110/G120/G2.350), bevestigt u de luchtregelaar op de hoofdinspuiter. Draai deze zo goed mogelijk vast.



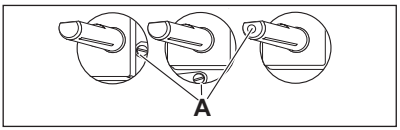
4. Monteer de onderdelen opnieuw. Voer dezelfde procedure uit, maar begin in omgekeerde volgorde.
5. Vervang het typeplaatje (naast de gastoevoerleiding) door het plaatje voor het nieuwe type gastoevoer. U kunt het plaatje vinden in de zak die bij het apparaat geleverd is.

Als de druk van de gastoevoer niet constant is of verschilt van de vereiste druk, moet u een geschikte drukregelaar op de gastoevoerleiding monteren.

13.6 Instellen van het minimumniveau

Het minimumniveau van de branders afstellen:

1. Steek de brander aan.
2. Draai de knop op de minimumstand.
3. Verwijder de knop.
4. Stel de branderschroefstand (A) af met een dunne schroevendraaier. De branderschroefstand (A) verschilt per model.



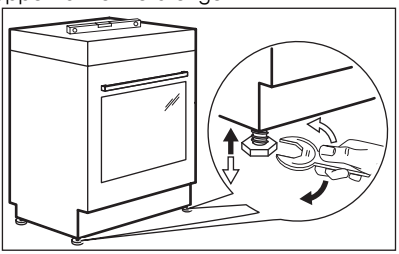
- Draai de instelschroef helemaal vast als u overstapt van aardgas op vloeibaar gas.
- Als u overschakelt van vloeibaar gas op aardgas, draait u de instelschroef ongeveer 1/4 los.

Downloaded from www.vanbaarepare.be

WAARSCHUWING!
Zorg dat de vlam niet uit gaat als u de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.

13.7 Waterpas zetten

Gebruik kleine pootjes aan de onderkant van het apparaat om het kookoppervlak aan de bovenkant waterpas met andere oppervlakken te brengen.



13.8 Anti-kantelbescherming

LET OP!
U moet de anti-kantelbescherming installeren. Als u dat niet doet, kan het apparaat kantelen. Uw apparaat is vorozien van het symbool weergegeven in de afbeelding (indien van toepassing) om u te herinneren aan de montage van de anti-kantelbescherming.

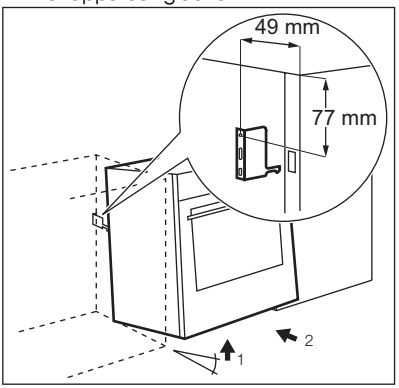
Zorg dat u de anti-kantelbescherming op de correcte hoogte installeert.

1. Stel de correcte hoogte in en bepaal waar op het apparaat u de anti-kantelbescherming gaat plaatsen.
2. Installeer de anti-kantelbescherming 77 mm onder het bovenvlak van het apparaat en 49 mm van de zijkant van het apparaat in de ronde opening op een steun (zie afb.). Schroef de beveiliging stevig in solide materiaal of gebruik geschikte versteviging (muur).
3. U vindt de opening aan de linker- en rechterachterkant van het apparaat.

Het apparaat is voorzien van een steun aan de linkerkant. U kunt bij uw plaatselijke leverancier ook een steun voor de rechterkant aanschaffen.

Til de voorkant van het apparaat op (1) en plaats dit in het midden van de ruimte tussen de kastjes (2). Als de afstand tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet u de zijmaten aanpassen als u het apparaat wilt centreren.

Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.



13.9 Elektrische installatie

De fabrikant is niet verantwoordelijk als u de veiligheidsmaatregelen uit het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.

14. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ 36
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ 37
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL 41
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 41
5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE 42
6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS 43
7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE 44
8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE 44
9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE 46
10. FOUR - CONSEILS 47
11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE 59
12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT 63
13. INSTALLATION 64

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com

Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration

Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.

Avertissement/Attention : consignes de sécurité.

Informations générales et conseils

Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

Downloaded from www.vandenborre.be

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **AVERTISSEMENT**
Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

Downloaded from www.vanenborre.be

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut devenir chaud.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.
- Enlevez toute éclaboussure du couvercle avant de l'ouvrir. Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.

2. ⚠ INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés suivants : BE LU

2.1 Installation

⚠ **AVERTISSEMENT**
L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.

Downloaded from www.vanderdorre.be

- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

AVERTISSEMENT
Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

Branchement électrique

AVERTISSEMENT
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Raccordement au gaz

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Veillez à respecter les exigences en matière d'aération.

2.2 Utilisation

AVERTISSEMENT
Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- Utilisez uniquement des récipients stables ayant une forme adaptée et un diamètre supérieur à celui des brûleurs.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- Veillez à ce que les récipients se trouvent bien au centre des zones de cuisson et qu'ils ne dépassent pas des rebords de la table de cuisson.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.

AVERTISSEMENT
Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.

AVERTISSEMENT
Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - Ne mettez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Pour faire cuire des gâteaux moelleux, utilisez un plateau de cuisson. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le

Downloaded from www.vandenborre.be

fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

Couvercle

- Ne modifiez pas les caractéristiques du couvercle.
- Nettoyez le couvercle régulièrement.
- N'ouvrez pas le couvercle en cas d'éclaboussures.
- Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- Ne refermez pas le couvercle jusqu'à ce que la table de cuisson et le four soient complètement froids.
- Les couvercles en verre peuvent éclater sous l'effet de la chaleur.

2.3 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT
Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

2.4 Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.

AVERTISSEMENT
Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.5 Mise au rebut

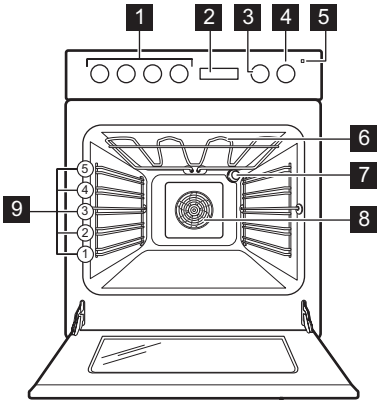
AVERTISSEMENT
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

Downloaded from www.vandenborre.be

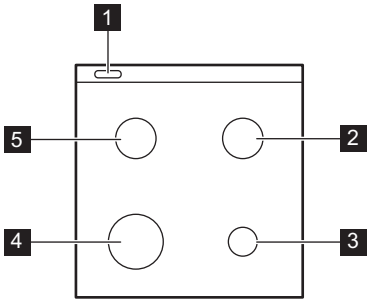
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



1 Manettes de la table de cuisson
2 Programmateur électronique
3 Manette de sélection des fonctions du four
4 Manette du thermostat
5 Indicateur de température
6 Élément chauffant
7 Éclairage du four
8 Ventilateur et résistance
9 Positions des grilles

3.2 Description de la table de cuisson



1 Sortie de la vapeur
2 Brûleur semi-rapide
3 Brûleur auxiliaire
4 Brûleur rapide
5 Brûleur semi-rapide

3.3 Accessoires

- **Grille**

  Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau multi-usages**

  Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Lèchefrite**

  Pour cuire et griller ou à utiliser comme lèchefrite pour recueillir la graisse.
- **Tiroir de rangement**

  Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles (si présents).

Downloaded from www.andenborre.be

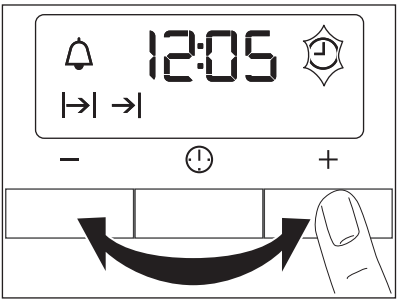
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

4.2 Réglage de l'heure

Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.

Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, l'indicateur de la fonction Heure clignote.
Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l'heure.



Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'écran indique l'heure réglée.

Pour modifier l'heure, appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction Heure clignote. La fonction Durée ou Fin ne doit pas être réglée en même temps.

4.3 Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant une heure.
3. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.
5. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.

Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Allumage des brûleurs

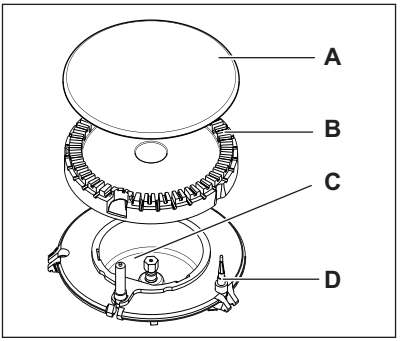
AVERTISSEMENT
Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de la flamme.

Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

1. Enfoncez la manette et tournez-la jusqu'à la position maximale . Lorsque vous enfoncez la manette, le générateur d'étincelles s'active automatiquement.
2. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes environ. Cela permet au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.

Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.

Downloaded from www.vandenborre.be



A) Chapeau du brûleur
B) Couronne du brûleur
C) Bougie d'allumage
D) Thermocouple

AVERTISSEMENT
Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 10 secondes, relâchez la manette et tournez-la jusqu'à la position Arrêt. Attendez une minute, puis essayez à nouveau d'allumer le brûleur.

Vous pouvez allumer le brûleur sans appareil électrique (par exemple, en cas de coupure d'électricité dans la cuisine). Pour cela, approchez la flamme du brûleur, enfoncez la manette pendant 10 secondes et tournez-la jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale.

Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la Attendez une minute, puis essayez à nouveau d'allumer le brûleur.

Le générateur d'étincelles peut s'activer automatiquement lorsque vous allumez l'alimentation secteur, après l'installation ou après une coupure de courant. C'est normal.

5.2 Arrêt du brûleur

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur le symbole **0** .

AVERTISSEMENT
Abaissez toujours la flamme ou éteignez le brûleur avant de retirer les récipients du brûleur.

6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients avec un couvercle pendant la cuisson.
- Dès que le liquide commence à bouillir, baissez la flamme juste assez pour laisser le liquide frémir.

AVERTISSEMENT
Utilisez des casseroles et des poêles dont le diamètre est compatible avec la dimension du brûleur.

Brûleur	Diamètres des récipients
Rapide	160 - 240 mm
Semi-rapide	120 - 220 mm
Auxiliaire	80 - 160 mm

Downloaded from www.vandenborre.be

Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Utilisez toujours un plat de cuisson sont le fond est propre.

AVERTISSEMENT
Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Avant toute opération de nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique.

AVERTISSEMENT
Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez pas l'appareil avec des appareils à vapeur ou à haute pression.

AVERTISSEMENT
N'utilisez aucun nettoyant abrasif, acide ni paille de fer. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

- Vous pouvez retirer les supports de casserole pour nettoyer facilement la table de cuisson.
- Nettoyez les éléments en émail, le chapeau et la couronne avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.
- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.
- Les supports de casserole **ne doivent pas** être placés dans le lave-vaisselle. Ils doivent être lavés **à la main**.
- Lorsque vous lavez les supports à la main, faites bien attention lorsque vous les essuyez, car le processus d'émaillage laisse parfois des arêtes risquant de vous blesser. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.
- Après avoir lavé les supports de casseroles, veillez à les remettre correctement en place.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des supports de casseroles sont au milieu du brûleur.
- **Replacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.**

Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Downloaded from www.vandenborre.be

8.2 Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.

L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.

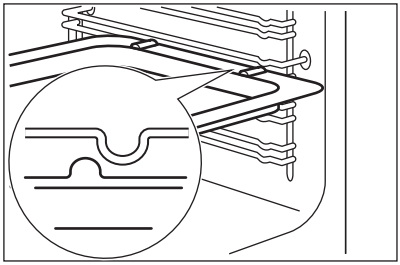
3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

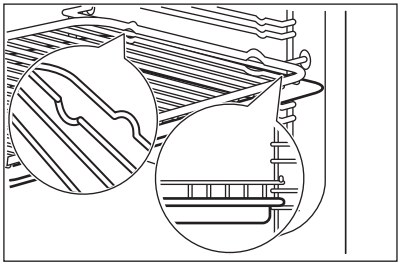
8.3 Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
0	Position Arrêt	L'appareil est éteint.
	Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la cuisson traditionnelle.
	Cuisson traditionnelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
	Fonction Pizza	Pour cuire une pizza, une quiche ou une tarte. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la cuisson traditionnelle.
	Turbo gril	Pour cuire de gros morceaux de viande. Le gril et le ventilateur du four fonctionnent en alternance pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments.
	Gril rapide	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le gril complet fonctionne.
	Déshydratation	Pour déshydrater des fruits (pommes, prunes, pêches, etc.) et des légumes (tomates, courgettes, champignons, etc.) coupés en rondelles.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
	Éclairage du four	Pour allumer l'éclairage du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.

Downloaded from www.vandenborre.be

8.4 Installation des accessoires du four





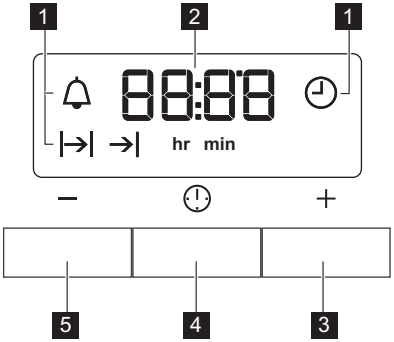
La lèchefrite et la grille possèdent des rebords latéraux. Ces rebords, ainsi que la forme des guides d'insertion, empêchent les récipients de glisser.

Installation simultanée de la grille et de la lèchefrite

Posez la grille sur la lèchefrite. Poussez la lèchefrite entre les guides de l'un des niveaux.

9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

9.1 Programmateur électronique



1. Indicateurs de fonction
2. Affichage de l'heure
3. Touche **+**
4. Touche de sélection
5. Touche **-**

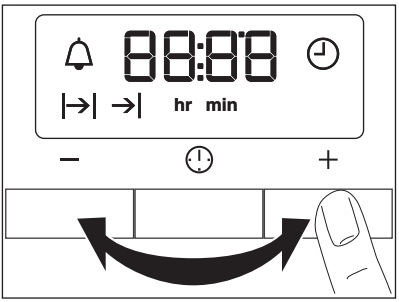
Fonction de l'horloge		Utilisation
	Heure	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
	Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
	Fin	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.

Downloaded from www.vandendorre.be

Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée et Fin pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit s'allumer et s'éteindre. Réglez d'abord la fonction Durée, puis la fonction Fin.

9.2 Réglage des fonctions de l'horloge

1. Pour les fonctions Durée |→| et Fin →| , réglez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour la fonction Minuterie 🔔 .
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.



3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la fonction de l'horloge souhaitée.

   L'indicateur de la fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, l'indicateur clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.

Avec les fonctions Durée |→| et Fin →| , le four se met à l'arrêt automatiquement.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal.
5. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

9.3 Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur la touche de sélection à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant approprié clignote.
2. Appuyez sur la touche **-** et maintenez-la enfoncée.

   La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

10. FOUR - CONSEILS

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes, de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

ATTENTION
Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une lèchefrite. Les jus de fruits laissent des taches qui sont ensuite indélébiles sur l'émail.

10.1 Cuire

Informations générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente par rapport à votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux suivants.
- Avec des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle.

Lorsque des aliments surgelés sont déposés à même le plateau multi-usages, celui-ci peut se déformer en cours de cuisson. Une fois refroidi, le plateau retrouvera sa forme d'origine.

Downloaded from www.vandenborre.be

Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

- Nous vous recommandons de régler la valeur de la température la plus basse lors de la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment à la cuisson similaire.
- La cuisson de gâteaux sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Les gâteaux placés sur plusieurs niveaux peuvent commencer à brunir avec une rapidité différente. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'estompent pendant le processus de cuisson.

10.2 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le fond du gâteau n'a pas suffisamment bruni.	Mauvaise position de la grille.	Placez le gâteau sur un gradin inférieur.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Température de cuisson trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Durée de cuisson trop courte.	Réglez un temps de cuisson plus long. **Les durées de cuisson ne peuvent pas être réduites en réglant des températures plus élevées.**
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez un temps de cuisson inférieur la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

10.3 Chaleur tournante

Downloaded fr

Cuisson sur un seul niveau

Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Kouglof ou brioche	2	150 - 160	50 - 70
Gâteau de madère/cake aux fruits	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 **1)**	25 - 40
Fond de tarte – pâte brisée	2	170-180 **1)**	10 - 25
Fond de tarte – génoise	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	2 - 3	160	60 - 90

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	3	150 - 160	20 - 40
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) **1)**	3	150	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte brisée)	3	160 - 170	40 - 80

1) Utilisez la lèchefrite

Biscuits

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Biscuits sablés	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Biscuits à base de génoise	3	150 - 160	15 - 20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	3	80 - 100	120 - 150

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Macarons	3	100 - 120	30 - 50
Biscuits à pâte levée	3	150 - 160	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	3	170 - 180 1)	20 - 30
Petits pains	3	160 1)	10 - 35
Small cakes (20 par plaque)	3	150 1)	20 - 35

1) Préchauffez le four.

Tableau des soufflés et gratins

Plat	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Baguettes garnies de fromage fondu	1	160 - 170 1)	15 - 30
Légumes farcis	1	160 - 170	30- 60

1) Préchauffez le four.

Cuisson sur plusieurs gradins

Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
	2 niveaux		
Choux à la crème/ éclairs	2/4	160 - 180 1)	25 - 45
Crumble sec	2/4	150 - 160	30 - 45

1) Préchauffez le four.

Biscuits/small cakes/viennoiseries/petits pains

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
	2 niveaux		
Biscuits sablés	2/4	150 - 160	20 - 40
Biscuits sablés	2/4	140	25 - 45
Biscuits à base de génoise	2/4	160 - 170	25 - 40
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	2/4	80 - 100	130 - 170

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
	2 niveaux		
Macarons	2/4	100 - 120	40 - 80
Biscuits à pâte levée	2/4	160 - 170	30 - 60
Pâtisseries feuilletées	2/4	170 - 180 1)	30 - 50
Petits pains	2/4	180 1)	25- 40
Small cakes (20 par plaque)	2/4	150 1)	20 - 40

1) Préchauffez le four.

10.4 Cuisson par convection naturelle sur un niveau

Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Kouglof ou brioche	2	160 - 180	50 - 70
Gâteau de madère/cake aux fruits	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 1)	25 - 40
Fond de tarte – pâte brisée	2	190 - 210 1)	10 - 25
Fond de tarte – génoise	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	1 - 2	180	60 - 90
Tarte salée (par ex., quiche lorraine)	1	180 - 220	35- 60
Gâteau au fromage	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Tresse/couronne de pain	2	170 - 190	40 - 50

Down

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	2	160 - 180 1)	50 - 70
Pain (pain de seigle) : **1.** Première partie du processus de cuisson. **2.** Deuxième partie du processus de cuisson.	1 - 2	**1.** 230 1) **2.** 160 - 180 1)	**1.** 20 **2.** 30 - 60
Choux à la crème/ éclairs	3	190 - 210 1)	20 - 35
Gâteau roulé	3	180 - 200 1)	10 - 20
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	3	160 - 180	20 - 40
Gâteau au beurre et aux amandes / tartes au sucre	3	190 - 210 1)	20 - 30
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 2)	3	170	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte brisée)	3	170 - 190	40 - 60
Gâteaux à pâte levée avec garniture délicate (par exemple fromage blanc, crème, crème anglaise)	3	160 - 180 1)	40 - 80
Pizza (bien garnie) 2)	1 - 2	190 - 210 1)	30 - 50
Pizza (pâte fine)	1 - 2	220 - 250 1)	15 - 25
Pain sans levain	1	230 - 250	10 - 15
Tartes (Suisse)	1	210 - 230	35 - 50

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez la lèchefrite

Download

Biscuits

Type de cuisson	Position des gradins	Température en °C	Durée en min
Biscuits sablés	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 1)	20 - 35
Biscuits à base de génoise	3	170 - 190	20 - 30
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	3	80 - 100	120- 150
Macarons	3	120 - 130	30 - 60
Biscuits à pâte levée	3	170 - 190	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	3	190 - 210 1)	20 - 30
Petits pains	3	190 - 210 1)	10 - 55
Small cakes (20 par plaque)	3 - 4	170 1)	20 - 30

1) Préchauffez le four.

Tableau des soufflés et gratins

Plat	Position des gradins	Température en °C	Durée en min
Gratin de pâtes	1	180 - 200	45 - 60
Lasagnes	1	180 - 200	35 - 50
Gratin de légumes	1	180 - 200 1)	15 - 30
Baguettes garnies de fromage fondu	1	200 - 220 1)	15 - 30
Gratins sucrés	1	180 - 200	40 - 60
Gratins de poisson	1	180 - 200	40 - 60
Légumes farcis	1	180 - 200	40 - 60

1) Préchauffez le four.

10.5 Réglage Pizza

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Pizza (pâte fine) 1)	1 - 2	200 - 230 2)	10 - 20
Pizza (bien garnie) 1)	1 - 2	180 - 200	20 - 35

Down

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Tartes	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Quiche aux épinards	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (tarte salée)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Flan suisse	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Gâteau au fromage	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Gâteau aux pommes, couvert	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Pain sans levain	2 - 3	230 - 250 **2)**	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée	2 - 3	160 - 180 **2)**	45 - 55
Flammekuche	2 - 3	230 - 250 **2)**	12 - 20
Piroggen (version russe de la calzone)	2 - 3	180 - 200 **2)**	15 - 25

1) Utilisez la lèchefrite

2) Préchauffez le four.

10.6 Rôtissage

Plats à rôtir

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour rôtir (veuillez lire les consignes du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans la lèchefrite (si présente) ou sur la grille métallique en plaçant la lèchefrite en dessous.
- Faites rôtir les viandes maigres dans une cocotte munie d'un couvercle. La viande sera ainsi plus succulente.
- Tous les types de viandes pouvant être dorées ou grillées peuvent être rôties dans le plat sans couvercle.

10.7 Rôtissage avec la convection naturelle

Bœuf

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Bœuf braisé	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	1	230 - 250 **1)**	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf : A point	par cm d'épaisseur	1	220 - 230	8 - 10

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	1	200 - 220	10 - 12

1) Préchauffez le four.

Porc

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g-1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Viande de veau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti de veau 1)	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

1) utilisez un plat à rôtir couvert

Agneau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1- 1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Selle d'agneau	1- 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Gibier

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	1	220 - 240 1)	30 - 40
Selle de chevreuil	1,5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Cuissot de chevreuil	1,5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Préchauffez le four.

Download

Volaille

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	220 - 250	20 - 40
Demi-poulet	400-500 g chacun	1	220 - 250	35 - 50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Canard	1,5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Oie	3,5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Dinde	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Poisson

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Poisson entier	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

10.8 Rôtissage au turbo gril

Bœuf

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	1	190 - 200 1)	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf : A point	par cm d'épaisseur	1	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	1	170 - 180	8 - 10

1) Préchauffez le four.

Porc

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	160 - 170	50 - 60

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g-1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Viande de veau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti de veau	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Agneau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1-1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Selle d'agneau	1-1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Volaille

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	200 - 220	30 - 50
Demi-poulet	400-500 g chacun	1	190 - 210	35 - 50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Canard	1,5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Oie	3,5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Dinde	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

10.9 Gril

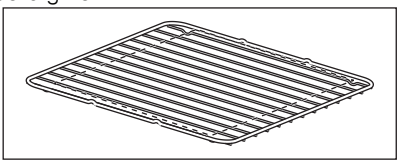
Utilisez toujours la fonction Gril avec le réglage de température maximum

Fermez toujours la porte du four lorsque vous grillez un aliment

Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes avec les fonctions du gril.

- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

L'espace pour griller se trouve au centre de la grille



Download

Gril

Types d'aliments à griller	Position de la grille	Température en °C	Durée de grillade en min	
			1re face	2ème face
Burgers	4	max[1)]	9 - 15	8 - 13
Filet de porc	4	max	10 - 12	6 - 10
Saucisses	4	max	10 - 12	6 - 8
Tournedos, steaks de veau	4	max	7 - 10	6 - 8
Toasts	4 - 5	max[1)]	1 - 4	1 - 4
Toasts avec garniture	4	max	6 - 8	-

1) Préchauffez le four.

10.10 Déshydratation

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.
Pour de meilleurs résultats : éteignez l'appareil à la moitié du temps requis. Ouvrez la porte de l'appareil et laissez-le refroidir. Ensuite, finissez le processus de déshydratation.

Légumes

Aliments à déshydrater	Position de la grille		Température en °C	Temps en heures (indicatif)
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Poivrons	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Champignons	3	2/4	50 - 60	6 - 8
Fines herbes	3	2/4	40 - 50	2 - 3

Fruits

Aliments à déshydrater	Position de la grille		Température en °C	Temps en heures (indicatif)
	1 niveau	2 niveaux		
Quetsches	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Abricots	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Pommes, lamelles	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Poires	3	2/4	60 - 70	6 - 9

Downloaded fro

10.11 Décongélation

Retirez l'emballage des aliments. Disposez les aliments sur une assiette.

Ne les couvrez pas d'un bol ni d'une assiette. Cela peut prolonger le temps de décongélation.
Utilisez le premier niveau de la grille, c'est-à-dire celui du bas.

Plat	Durée de décongélation en min	Durée supplémentaire de décongélation en min	Description
Volaille, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, placée dans une grande assiette, retournez à la moitié du temps de décongélation
Viande, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Viande, 500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Truite, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée
Gâteau, 1 400 g	60	60	-

11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires du four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.

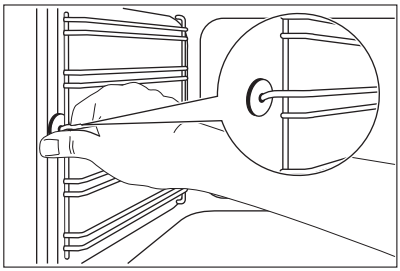
Downloaded from www.vandenborre.be

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium
Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques, de substances acides ou d'objets tranchants qui susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commandes du four en observant ces mêmes recommandations.

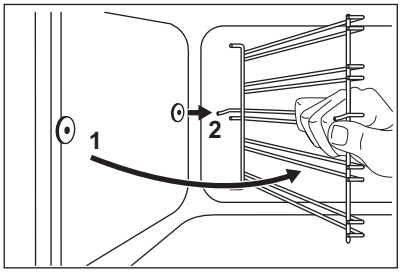
11.1 Support de grille

Les supports de grille sont amovibles, pour permettre le nettoyage du four.

Retrait des supports de grille



1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière de la glissière de la paroi latérale et retirez-la.

Remontage des supports de grille

Installez les supports de grille en suivant la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

Remarque concernant les glissières télescopiques :
Les tiges de retenue des glissières télescopiques doivent pointer vers l'avant !

ATTENTION
Assurez-vous que le plus long fil de fixation se trouve sur le devant. L'extrémité des deux fils doit être tournée vers l'arrière. Une mauvaise installation peut causer des dommages à l'émail.

11.2 Nettoyage de la porte du four

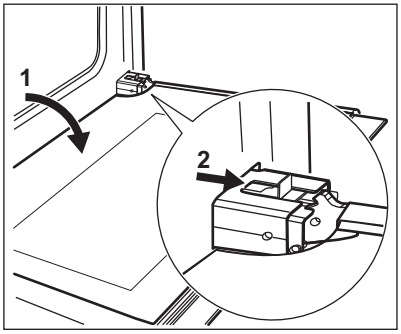
Pour faciliter le nettoyage, démontez la porte du four.

Downloaded from www.vandenborre.be

AVERTISSEMENT
Assurez-vous que les panneaux de verre sont froids avant de nettoyer la vitre de la porte. Le verre risque de se briser.

AVERTISSEMENT
Lorsque les panneaux en verre de la porte sont endommagés ou s'ils présentent des rainures, la vitre s'affaiblit et peut se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour obtenir des instructions supplémentaires, veuillez contacter votre service après-vente.

Retrait de la porte :



1. Ouvrez complètement la porte.
2. Déplacez la glissière jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
3. Fermez la porte jusqu'à ce que la glissière se verrouille.
4. Retirez la porte.

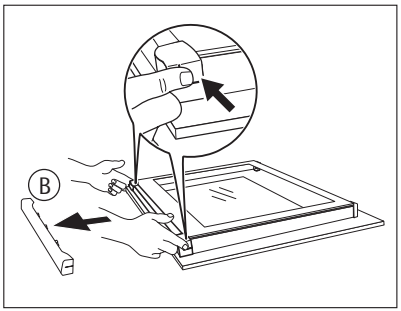
Pour retirer la porte, tirez-la d'abord vers l'extérieur d'un côté, puis de l'autre.

Une fois le nettoyage terminé, remontez la porte du four en répétant la procédure dans l'ordre inverse. Assurez-vous d'entendre un clic lorsque vous insérez la porte. Forcez si nécessaire.

11.3 Panneaux de verre du four

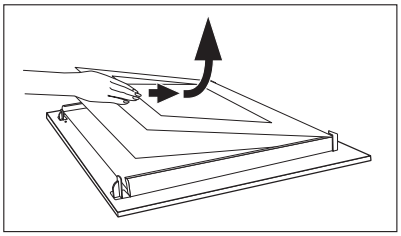
Le panneau de verre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents des exemples illustrés. Le nombre de panneaux de verre peut également varier.

Retrait et nettoyage des vitres de la porte



1. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.

Downloaded from www.vandenborre.be



2. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
3. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.
4. Nettoyez les panneaux de verre de la porte.

Pour mettre en place les panneaux, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

ATTENTION
Les panneaux de verre comportent un marquage sur l'un de leurs côtés. Assurez-vous que ce marquage se trouve dans le coin supérieur gauche.

11.4 Éclairage du four

AVERTISSEMENT
Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Risque de choc électrique.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

Remplacement de l'éclairage du four

1. Le diffuseur de l'éclairage se trouve dans le fond de l'intérieur du four.

   Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'éclairage du four par une ampoule résistante à une température de 300 °C.

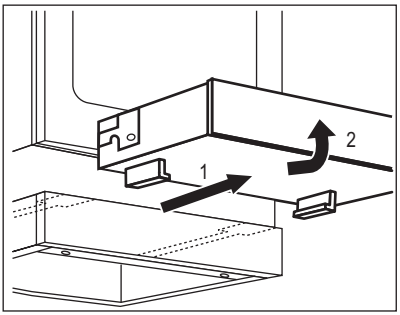
Utilisez le même type d'ampoule.

4. Installez le diffuseur en verre.

11.5 Retrait du tiroir

Le tiroir situé sous le four peut être retiré pour pouvoir être nettoyé plus facilement.

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



2. Soulevez le tiroir en le mettant légèrement en angle et retirez-le des glissières.

Insertion du tiroir

1. Placez le tiroir sur ses glissières. Assurez-vous que les prises s'engagent correctement dans les glissières.
2. Baissez le tiroir en position horizontale et poussez-le.

AVERTISSEMENT
Lorsque le four fonctionne, de la chaleur peut s'accumuler dans le tiroir. N'y rangez pas de produits inflammables (tels que des produits nettoyants, des sacs en plastique, des gants de cuisine, du papier, des aérosols de nettoyage, etc.).

Downloaded from

12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause possible	Solution
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage du gaz	Absence d'alimentation électrique	Vérifiez que l'appareil est bien branché et allumé.
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage du gaz	Absence d'alimentation électrique	Vérifiez le fusible de votre tableau électrique.
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage du gaz	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés	Assurez-vous que le chapeau et la couronne du brûleur sont bien positionnés.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé	Maintenez la manette enfoncée pendant 5 secondes environ une fois la flamme allumée.
Les flammes du brûleur à gaz sont irrégulières	La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires	Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et qu'il n'y a pas de particules alimentaires dans la couronne.
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas allumé	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
Le four ne chauffe pas	Le fusible de la boîte à fusibles a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'éclairage du four est défectueux	Remplacez l'éclairage du four
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans la cavité du four	Le plat est resté trop longtemps dans le four	Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes
L'affichage indique « 12.00 »	Coupure d'électricité	Réglez l'horloge

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.
Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Downloaded from www.va...e.be

Modèle (MOD.) .....
Numéro du produit (PNC) .....
Numéro de série (S.N.) .....

13. INSTALLATION

AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Dimensions	
Hauteur	847 - 867 mm
Largeur	596 mm
Profondeur	600 mm
Capacité du four	74 l

Diamètres de by-pass

Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm
Auxiliaire	28
Semi-rapide	32
Rapide	42

Catégorie de l'appareil	II2E+3+
Alimentation en gaz	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
	G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar

Brûleurs à gaz

BRÛLEUR		Auxiliaire	Semi-rapide	Rapide
GAZ NATUREL G20 20 mbar	Puissance normale (kW)	1	1.9	3
	Puissance (m3/h)	0.095	0.181	0.286
	Modèles d'injecteurs 1/100 mm	70	96	121
LPG (Butane/Propane) G30 28-30 mbar	Puissance normale (kW)	1	2	2.9
	Puissance (g/h)	73	145	211
	Modèles d'injecteurs 1/100 mm	50	71	88
Gaz de ville G110 8 mbar[1)]	Puissance normale (kW)	1	2	2.8
	Puissance (m3/h)	0.227	0.453	0.635
	Modèles d'injecteurs 1/100 mm	142	210	291
	Diamètre du régulateur d'air (mm)	10	10	16

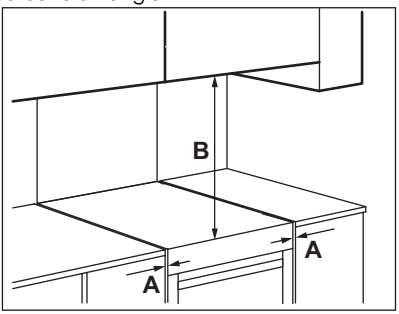
Down... vandenborre.be

BRÛLEUR		Auxiliaire	Semi-rapide	Rapide
Gaz de ville G130 8 mbar[1)]	Puissance normale (kW)	1	2	2.9
	Puissance (m3/h)	0.140	0.280	0.406
	Modèles d'injecteurs 1/100 mm	127	195	255

1) Pour modifier le type de gaz, vous devez acquérir les injecteurs séparément.

13.1 Emplacement de l'appareil

Vous pouvez installer votre appareil avec des meubles d'un côté, des deux côtés ou dans un angle.



Distances minimales

Dimension	mm
A	2
B	685

13.2 Raccordement au gaz

Effectuez un raccordement fixe (« rigide ») ou utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être serrés.

13.3 Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques

Si le raccordement peut être facilement contrôlé dans son ensemble, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Le tuyau flexible doit être fermement fixé au moyen de colliers de serrage.
Installation : utilisez le support de tuyau. Intercalez toujours le joint. Continuez alors le raccordement au gaz. L'utilisation d'un tuyau flexible s'applique lorsque :

- il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- il n'est pas plus long que 1 500 mm ;
- il ne montre aucun étranglement ;
- il n'est soumis à aucune traction ni aucune torsion ;
- il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants ;
- il peut être facilement contrôlé sur toute sa longueur afin de vérifier son état.

Vérifiez les points suivants pour contrôler le bon état du tuyau flexible :

- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date d'expiration n'est pas dépassée.

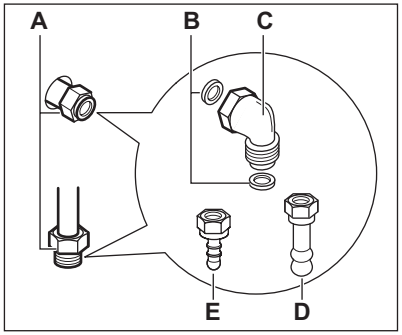
Si vous constatez au moins un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.

Lorsque l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche. Utilisez une solution savonneuse et pas de flamme !

La rampe d'arrivée de gaz est située à l'arrière du bandeau de commande.

AVERTISSEMENT
Avant tout raccordement au gaz, débranchez l'appareil électriquement ou déconnectez le fusible dans la boîte à fusible. Fermez le clapet principal de l'arrivée de gaz.

Downloaded from



A) Point de raccordement au gaz (un seul point valable pour l'appareil)
B) Joint
C) Raccordement réglable
D) Support du tuyau de gaz naturel
E) Support du tuyau de LPG

L'appareil est réglé sur le gaz par défaut. Afin de modifier le paramètre, choisissez un support de tuyau dans la liste. N'oubliez jamais d'utiliser le joint plat d'étanchéité

13.4 Raccordement aux différents types de gaz

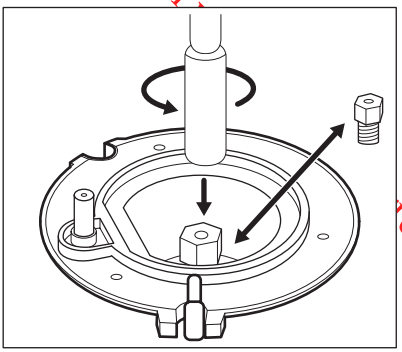
AVERTISSEMENT
Le raccordement aux différents types de gaz ne doit être effectué que par un professionnel qualifié.

Cet appareil est prévu pour fonctionner au gaz naturel.
Avec les injecteurs appropriés, vous pouvez également le faire fonctionner au gaz liquide.

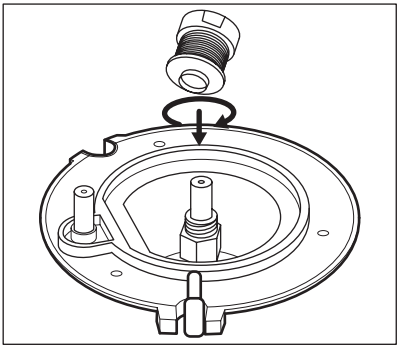
AVERTISSEMENT
Avant de remplacer les injecteurs, assurez-vous que les manettes de gaz sont bien en position Arrêt et débranchez l'appareil de la prise secteur. Laissez l'appareil refroidir complètement. Risque de blessure !

13.5 Remplacement des injecteurs

1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
3. Démontez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7. Remplacez-les par des injecteurs appropriés au type de gaz que vous utilisez.



Pour passer au Gaz de ville (G110/G120/G2.350), fixez le régulateur d'air sur les injecteurs principaux. Vissez-le au maximum.



4. Remontez les pièces. Suivez la même procédure mais commencez par la fin.
5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz. Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

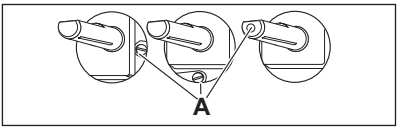
Si la pression de l'alimentation en gaz n'est pas constante ou est différente de la pression nécessaire, installez un régulateur de pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

Downloaded from www.vandenborre.be

13.6 Réglage du niveau minimal

Pour régler le niveau minimal des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette en position minimale.
3. Retirez la manette.
4. À l'aide d'un tournevis fin, ajustez la position de la vis de réglage (A). La position de la vis de réglage (A) varie selon les modèles.

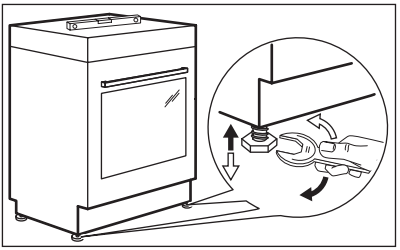


- Si vous passez du gaz naturel au gaz liquéfié, serrez au maximum la vis de réglage.
- Si vous passez du gaz liquéfié au gaz naturel, desserrez la vis de réglage d'environ un quart de tour.

AVERTISSEMENT
Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

13.7 Mise à niveau

Utilisez les petits pieds situés sous l'appareil pour mettre la surface supérieure de l'appareil de niveau avec les autres surfaces environnantes.



13.8 Protection anti-bascule

ATTENTION
Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer. Votre appareil dispose du symbole illustré ci-dessous (si applicable) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.

Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.

1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.
2. Installez la protection anti-bascule 77 mm en-dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 49 mm à côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support (voir la figure). Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).
3. L'orifice se trouve sur les côté gauche et droit, à l'arrière de l'appareil.

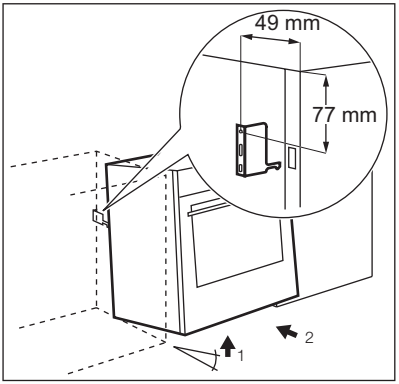
L'appareil est livré avec un support pour le côté gauche. Vous pouvez acheter un support pour le côté droit chez votre vendeur.

Soulevez l'avant de l'appareil (1) et placez-le au milieu de l'espace entre les placards (2). Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de

Downloaded from www.vandenborre.be

l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.

Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.



13.9 Installation électrique

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil est fourni avec une fiche et un câble d'alimentation.

14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

www.electrolux.com/shop

892950897-B-432012

CE